

標準食譜

教師：陳鈺欣

名稱：海鮮墨魚義大利麵

日期：

材料	重量	材料	重量	器具
墨魚義大利麵	300g	牛奶粉	150g	
蝦子	10 尾	水	2 大碗	注意事項
蛤蜊	300g	橄欖油	2 匙	
魷魚圈	200g	黑胡椒粒	適量	
蒜片	4 顆	鹽巴	少許	
羅勒葉	適量	起司片	3 片	
		怕馬森起司粉	少許	

作 法

1. 剪掉蝦子的腳跟鬚，把蝦殼剝掉
2. 燒一鍋水放點鹽巴，水開後下墨魚義大利麵，墨魚義大利麵比較不吸水也不那麼耐煮，所以有點軟就可以撈出來備用了
3. 鍋子放橄欖油將蒜片炒香，加黑胡椒粒炒出香味，再下蛤蜊，等蛤蜊全開後放蝦子跟魷魚圈炒熟後撈出來備用，煮太久怕太老
4. 同一鍋，鍋子加水燒開加入奶粉，全部融化後在加點鹽巴調味，放入起司片溶開就可以倒入墨魚義大利到鍋裡煮，因為墨魚麵比較不那麼快吸水，所以要煮到水有點收汁再將其他海鮮倒入拌煮，起鍋前加入九層塔葉就完成了
5. 起鍋後灑上黑胡椒粒跟怕馬森起司粉即完成。

照 片



圖片來源: https://www.google.com/search?sca_esv=6a0b219675808712&rlz=1C1VDKB_zh-TWTW1088TW1088&udm=2&fbs=ADc_l-Z6XGGBkKmpylZqg2J7ZOuVWcK7rihfmX8xtMF8_K7sjiuT3R_2YZ5E7rioBBX4p30rvH0LJ3MuG1JwfYppADfiZjCfaNLPC_yaEbEMcNdbbLD4I4vaP9TvT7cxBZABj3zJJV1IHMsKcoKfU3ddS41IsSB-oxBKDa5aosP4TyWtldoDolubb2e-UM7CZBA5RJcLH47f&q=%E5%A2%A8%E9%AD%9A%E7%BE%A9%E5%A4%A7%E5%88%A9%E9%BA%B5&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwihqLmAqKuSaxUIafUHhY4tH3QQtKgLegQIFxAB&biw=1229&bih=562&dpr=1.56&aic=0&safe=active&ssui=on#sv=CAMSVhoyKhBILUtjczA3ekJCcmtDQ0pNMg5LY3MwN3pCQnJrQ0NKTtoOZEpYc19SZFdrZIFmeU0gBCocCgZtb3NhaWMSEGUtS2NzMDd6QkJya0NDSk0YADABGAcg5cuVlw4wAkoKCAEQAhgCIAIoAg

TWTW1088TW1088&udm=2&fbs=ADc_l-

Z6XGGBkKmpylZqg2J7ZOuVWcK7rihfmX8xtMF8_K7sjiuT3R_2YZ5E7rioBBX4p30rvH0LJ3MuG1JwfYppADfiZjCfaNLPC_yaEbEMcNdbbLD4I4vaP9TvT7cxBZABj3zJJV1IHMsKcoKfU3ddS41IsSB-oxBKDa5aosP4TyWtldoDolubb2e-UM7CZBA5RJcLH47f&q=%E5%A2%A8%E9%AD%9A%E7%BE%A9%E5%A4%A7%E5%88%A9%E9%BA%B5&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwihqLmAqKuSaxUIafUHhY4tH3QQtKgLegQIFxAB&biw=1229&bih=562&dpr=1.56&aic=0&safe=active&ssui=on#sv=CAMSVhoyKhBILUtjczA3ekJCcmtDQ0pNMg5LY3MwN3pCQnJrQ0NKTtoOZEpYc19SZFdrZIFmeU0gBCocCgZtb3NhaWMSEGUtS2NzMDd6QkJya0NDSk0YADABGAcg5cuVlw4wAkoKCAEQAhgCIAIoAg